



## VOORGERECHTEN

### **Breekbrood van Menno**

De broodjes moeten nog 6 minuten in de oven op 200 °C, of totdat ze mooi lichtbruin zijn.

### **Artisjok**

De artisjok is het lekkerst als je hem lauw (tiède) eet, of iets warmer. Verwarm hem in de magnetron, of een paar minuten in een pan heet (of kokend) water.

#### ***Voor de “artichoke-virgins”: hoe eet je een artisjok?***

*Je eet de artisjok door een voor een de blaadjes eraf te trekken, het blaadje in de saus te dopen en het zachte deel er met je tanden af te schrapen. Als je alle eetbare blaadjes eraf gehaald hebt, trek je de binnenste blaadjes eruit en schraap je de “haartjes” (dat zijn de meeldraden van de bloem, een artisjok is een bloem) met een mes van de bodem af. Dan blijft het hart over en dat kun je helemaal opsmikkelen.*

### **Burrata salade**

Sla, groenten en de burrata op een bord schikken, dressing goed doorroeren en over de salade gieten.

### **Tomatensoep**

Warm de soep rustig op in een pannetje. Roer regelmatig. Snijd de basilicum fijn en doe de reepjes samen met een klein scheutje room in de soep.

### **Kippensoep**

Opwarmen in een pannetje, met de kip, de vermicelli en de prei er op het laatst bij doen zodat de prei lekker knapperig blijft en de vermicelli niet te gaar wordt.

### **Vitello tonnato**

Eet niet direct uit de ijskast, even vijf minuutjes laten staan. Smeer de saus met een lepel netjes over de plakjes vlees, leg er voor het echte Cradamgevoel de olijf in het midden op en strooi er zwarte peper uit de molen overheen. Saus over? Dat is een heerlijke dip met een stukje brood.

### **Kreeft**

Niet al te koud eten, dus een kwartiertje buiten de koelkast laten voordat je eraan

begint. Heb je geen officieel gereedschap, gebruik dan een hamer om voorzichtig de grote klauw stuk te slaan.

## **Oesters dicht**

<https://youtu.be/XqoKAANcebg>

## **Snow crab**

Niet al te koud eten, dus een kwartiertje buiten de ijskast laten voordat je eraan begint.

Gebruik een stevige schaar of een kartelmes om de krab in de lengte open te snijden. Snijd aan de witte kant van de krab, die is het zachtste.

## **HOOFDGERECHTEN**

**Verwarm de borden:** gebruikt u de magnetron doe dan een klein scheutje water op het bord en zet de borden in de magnetron. U kunt ze ook in de oven zetten, of onder de hete kraan houden. Het verwarmen van de borden is wel echt aan te raden!

## **Bœuf bourguignon**

**Opwarmen op het fornuis:** doe de bœuf in een pannetje en warm langzaam op. Roer regelmatig en zorg ervoor dat alles door en door warm wordt. Roer voorzichtig zodat de sjalotjes niet uit elkaar vallen. Warm eventueel de sjalotten apart op.

**Opwarmen in de magnetron:** zet het bakje in de magnetron en zorg dat alles door en door warm wordt. Haal het bakje heel voorzichtig uit de magnetron zodat er geen vocht uit loopt.

## **Coq au Vin**

**Opwarmen op het fornuis:** doe de kip, het garnituur en de saus in een pannetje en warm langzaam op. Roer regelmatig en zorg ervoor dat de kip door en door warm wordt. De saus is ietsje gebonden met bloem, misschien moet er dus een klein scheutje water bij.

**Opwarmen in de magnetron:** doe de saus bij de kip in het bakje waar hij in verpakt is. Zorg ervoor dat de kip door en door warm wordt. De saus is ietsje gebonden met bloem, misschien moet er dus een klein scheutje water bij. Haal het bakje heel voorzichtig uit de magnetron zodat er geen vocht uit loopt.

## **Gamba's met aioli**

Warm ze op in een hete oven, 180 graden, ongeveer 3 minuten, controleer bij één gamba of hij heet genoeg is.

Zet een bakje water met citroen naast je bord, de "finger bowl" zodat je af en toe je handen een beetje kunt wassen.

## **Gevulde aubergine**

Warm de aubergine op in de oven, 180 graden ongeveer 10 minuten, de kaas moet natuurlijk goudbruin zijn. Prik met het puntje van een mes in de aubergine, voel direct of het mespuntje heet is, zo kun je controleren of de aubergine warm genoeg is.

**De spinazie in de magnetron:** met een beetje boter of olijfolie, twee minuten ongeveer op de hoogste stand, doorroeren en als alle blaadjes donkergroen zijn is het klaar. In een vergiet doen om het overtollige vocht kwijt te raken, peper en zout erbij en klaar.

**De spinazie op het fornuis:** met een beetje boter of olijfolie in een pannetje, op hoog vuur of hoge stand. Blijven roeren totdat alle blaadjes donkergroen zijn. In een vergiet doen om het overtollige vocht kwijt te raken, peper en zout erbij en klaar.

## **Steak tatare**

Niet ál te koud eten, en niet een voorverwarmd bord gebruiken.

## **BIJGERECHTEN**

### **Aardappelpuree**

Opwarmen in de magnetron of in de oven. Gebruikt u de oven spreid de puree dan uit en doe er een klontje boter op anders droogt hij uit. Ongeveer 5 minuten op 180 graden. Controleer even of hij heet genoeg is.

### **Rosevalaardappeltjes**

Opwarmen in de oven, ongeveer 8 minuten op 180 graden. Of in een koekenpannetje met een beetje olie, op laag vuur/lage stand, voorzichtig zodat ze niet aanbranden.

### **Sperzieboontjes**

Opwarmen in de magnetron, eventueel in een pannetje, dan wel een kleine eetlepel water erbij en heel voorzichtig opwarmen.

### **Zeekraalsalade**

Geniet ervan!

### **Slaatje**

De dressing door de sla husselen, dan de croutons eroverheen strooien.

## **TOETJES**

### **Sticky toffee cake**

Zorg dat de saus op kamertemperatuur is. Verhit de cake in de oven of in de magnetron tot goed warm. Giet de saus eroverheen, de cake zal de saus verwarmen. Leg er een bolletje vanille-ijs naast.

### **Tiramisu**

Vouw het doorzichtige folie naar buiten, zodat de lange vingers onbedekt zijn. Pak het bakje en draai het boven een bordje om. Trek het plastic er voorzichtig vanaf. Bestrooi de tiramisu met een dunne laag cacao, niet te veel want dan verslik je je erin.

### **Cheesecake**

Even buiten de koelkast laten zodat hij niet ijskoud is.

### **Madeleine**

Geniet ervan!

### **Truffel**

Geniet ervan!